

Lieber Gast,
schön, dass Sie da sind & wir Sie in unserem Restaurant begrüßen dürfen!
Lassen Sie sich von uns verwöhnen in gemütlicher Atmosphäre, in der
Gastfreundschaft und Genuss an erster Stelle stehen.
Nehmen Sie sich Ihre wohlverdiente kleine Auszeit, lehnen Sie sich zurück
und genießen Sie ein paar Stunden bei uns.
Egal ob traditionelle Spezialitäten oder modernes Zusammenspiel,
bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Service- Team:

Jan Schorn
Sibylle Hakenberg
Emin Çam
Miri Glavas
Marc Graß
Christos Tsolakidis

Küchen-Team:

Frank Lohmann
Markus Owerdieck
Branco Krneta
Süleyman Satur
Ahmad al Munawar
Aljinerio Coprio
Mika Pickelstein

Event-Team:

Hochzeiten, Geburtstage Weihnachtsfeiern, etc.
Annkathrin Lohmann
feiern@gravenberg.de

Unsere ausgesuchten Lieferanten:

Brot vom Bäcker Lützenkirchen
Eier vom Paulinenhof
Kartoffeln vom Bauer Ewald
Wasser der Haaner Felsenquelle

Unsere Restaurant-Öffnungszeiten:

Montag geschlossen
Dienstag bis Samstag 12.30 bis 23.00 Uhr (Küche von 13.00 bis 21.00 Uhr)
Sonntag von 11.30 bis 15.00 Uhr (Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr)
Bitte beachten Sie Sonntags unsere abweichende Speisekarte

Biere frisch vom Fass!

König Pils (auch als Radler ^{1 6})	0,25 l	4,20 €
	0,40 l	6,80 €
Benediktiner Helles	0,50 l	6,90 €
	1,00 l	14,00 €
Bergisches Landbier	0,30 l	4,20 €
Gaffel Kölsch	0,20 l	2,90 €
	0,40 l	6,80 €

Flaschenbiere

Benediktiner Weizenbier	0,50 l	6,30 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,50 l	6,30 €
Flensburger Pilsener alkoholfrei	0,33 l	4,50 €
Zunft Kölsch	0,33 l	4,20 €
Malzbier	0,33 l	3,50 €

Erfrischend alkoholfrei

Granini Fruchtschorlen	0,33 l	4,20 €
Rhabarber, Kirsche, Maracuja & Apfel		
Elephant Bay Eistee	0,33 l	4,20 €
Pfirsich, Zitrone & Granatapfel		

Unsere Landwehrperle: Doppelkorn aus dem Bergischen Land

„Edition Dorfkind“ Herb aus dem Eichenfass

„Edition Stallbursche“ Rauchig aus dem Kastanienfass

„Edition Streuobstwiese“ Fruchtig aus dem Scheurebenfass

	2cl	2,50 €
Als Probierbrett mit allen drei Sorten	3x 2cl	7,00 €
Für zu Hause oder passend als Geschenk	0,5l	27,00 €

1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel

4 Geschmacksverstärker | 5 Süßstoffe | 6 Phenylalaninquelle | 7 Koffein | 8 Chininhaltig

Gänse am Gravenberg

Suppe

Gänsekremsüppchen mit Maronen 9,50 €

Hauptgerichte

Gänsebrust *oder* Gänsekeule
mit Beifuß-Jus, Brotcrouçons, Maronen, Kirschrotkohl,
Marzipanapfel und Kartoffelklößen 38,50 €

Ganze Hafermastgänse für 4 Personen– Nur mit Vorbestellung

mit Beifuß-Jus, Brotcrouçons, Maronen, Kirschrotkohl,
gefülltem Marzipanapfel und Kartoffelklößen 179,00 €
Vorbestellung ausschließlich per E-Mail an: feiern@gravenberg.de

Gänsemenü

Enten-Rillettes auf geröstetem Sauerteigbrot Rotweinzwiebeln und Cornichon

Gänsekremsüppchen mit Maronen

Gänsebraten Brust und Keule mit Kirschrotkohl und Kartoffelklößen

Kaiserschmarren am Tisch flambiert mit hausgemachtem Vanilleeis

ohne Suppe 63,00 €

mit Suppe 73,00 €



Unsere Weinempfehlung

2023er

Tempranillo Rioja DOC, Spanien

Weingut Vina Bujanda

Flasche 0,75 l 39,00 €

Glas 0,20 l 11,50 €

Glas 0,10 l 6,50 €

Vorweg

	<i>klein</i>	<i>groß</i>
<i>Kürbis-Süßkartoffel Suppe mit Kokos-Chiasamen</i>	6,50 €	13,50 €
<i>Aperol gebeizter Lachs mit Dill-Orangentopping gebackene Tortilla, schwarzer Meerrettich</i>	6,50 €	14,50 €
<i>Garnelen in Knoblauch-Tomaten Öl aus dem Ofen</i>	6,50 €	14,50 €
<i>Forellenfilet hausgeräuchert, Petersilienwurzel-Birnensalat, Rosa-Pfefferbeerenkrem</i>		14,50 €
<i>Enten-Rillettes auf geröstetem Sauerteigbrot Rotweinzwiebeln und Cornichon</i>		14,50 €
<i>Bergischer Feldsalat mit warmem Kartoffeldressing Speckstreifen, Kirschtomaten und Brotcroutons am Tisch zubereitet</i>		14,50 €

Vom Grill

<i>Rumpsteak, mit Tomatenzwiebeln</i>	<i>200g/300g</i>	<i>29 € / 38 €</i>
<i>Rinderfilet mit Tomatenzwiebeln</i>	<i>200g/300g</i>	<i>35 € / 49 €</i>
<i>Hühnchenbrust mit Tomatenzwiebeln</i>	<i>250g</i>	<i>29 €</i>

Dazu

<i>Kartoffelbällchen</i>	<i>5,50 €</i>	<i>Mayonnaise</i>	<i>0,90 €</i>
<i>Pommes Frites</i>	<i>5,50 €</i>	<i>Ketchup</i>	<i>0,90 €</i>
<i>Pfeffersöße</i>	<i>4,50 €</i>	<i>Senf</i>	<i>0,90 €</i>
<i>Rosenkohl</i>	<i>8,50 €</i>	<i>Kräuterbutter</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Pilzrahmsöße</i>	<i>5,00 €</i>	<i>Wildkräutersalat</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Buntes Gemüse</i>	<i>8,50 €</i>	<i>mit Haus- oder French Dressing</i>	

Hauptsache

*Schwarzwurzeln gebraten auf Rucola-Tagliatelle,
geröstete Mandelsplitter und Joghurt **vegan*** 24,50 €

*Käseomelette (Mozzarella / Chester) mit Croutons, Blattspinat
und Chimichurri dazu Pinienkerne **vegetarisch*** 23,50 €

*Rinderfiletwürfel in einer Champignonrahmsoße,
dazu Kartoffelbällchen* 32,50 €

*Wolfsbarsch auf Blattspinat mit Basmatireis,
Weißweinsoße* 33,00 €

*Bitte beachten Sie auch unsere Wild-Empfehlungen
auf der separaten Tafel*

*Darf es noch was Süßes sein?
Unsere Dessertkarte reichen wir Ihnen gerne nach dem Essen.*



Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb

dazu Pommes Frites und Preiselbeeren

31,00 €

Chateau Briand „doppeltes Filetsteak“

am Tisch tranchiert, mit Marktgemüse, Soße Bearnaise,

Pfeffersoße und Kartoffelbällchen

pro Person 45,50 €

Gravenberger Burger Rindfleisch oder Vegetarisch mit Bohnen-Patty

(Brioche, Gurken, Spiegelei, Zwiebeln, Tomate, Römersalat, Burgersoße)

mit Pommes Frites

25,50 €

Cheeseburger + 2 €

Kindengerichte

Fischstäbchen mit Gemüse und Basmatireis

12,00 €

Kalbsschnitzel mit Gemüse und Pommes frites

12,00 €

Portion Pommes mit Ketchup & Mayonnaise

6,00 €

Sehr geehrte Gäste, wir halten Karten mit Hinweisen

auf Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten

auslösen können, auf Wunsch für Sie bereit.

Wild- Wochen

Hirschbolognese mit Tagliatelle
Venison bolognese with tagliatelle
27,50 €

*Hirschragout mit Waldpilzen,
Apfelkompott-Preiselbeeren und Kartoffelklößen*
*Venison ragout with wild mushrooms,
apple compote, cranberries, and potato dumplings*
33,50 €

*Schmorbraten aus der Hirschkeule
mit Kirsch-Rotkohl, Kartoffelklöße*
Braised venison leg with cherry red cabbage and potato dumplings
33,50 €

*Fasanenbrust mit Misoschaum
Kartoffelbällchen, Rosenkohl*
Pheasant breast with miso foam potato balls, Brussels sprouts
36,50 €

*Hirschrücken mit Haferflocken-Preiselbeer Butter
auf Scheiben von Waldpilzpolenta, Rosenkohl*
*Venison loin with oatmeal-cranberry butter on slices of wild mushroom
polenta, Brussels sprouts*
35,00 €

Fragen Sie gerne unser Serviceteam bezüglich der Allergene
Please feel free to ask our service team about allergens.

Desserts

Crème Brûlée 6,50 €

Crème Brûlée

Kaiserschmarren 12,50 €

*am Tisch flambiert mit Vanilleeis oder Apfelkompott
sweet pancakes with vanilla ice cream or apple compote*

Zimt Parfait 7,50 €

*mit Pflaumenkompott
Cinnamon Parfait with plum compote*

Schokolade Hoch³ 7,50 €

*Brownie, Schokoladeneis und Schokoladekugeln
Brownie, chocolate ice cream, and chocolate cookie*

Hausgemachtes Walnusseis 9,50 €

*mit Mandelsplittern, Schlagsahne + Haselnuss-Eierlikör + 2,50 €
walnut ice cream with almond slivers and whipped cream
additional with homemade hazelnut eggnog*

Apfelkuchen oder Käsekuchen 4,50 €

*Mit Schlagsahne + 0,80 €
Apple Pie or Cheesecake additional with whipped cream*

Hausgemachtes Eis - Kugel á 3,20 €

*Vanille, Schokolade oder Erdbeere
Homemade ice cream – chocolate, vanilla, strawberry*

Sonntags Menükarte

Zu jedem gewählten Hauptgericht servieren wir Baguette & Dip vorweg und eine Vorspeise sowie Dessert nach Wahl.

Auf Wunsch bereiten wir auch halbe Hauptgangportionen

abzgl. 6,00 € auf den angegebenen Preis des jeweiligen Gerichts zu.

Wir bitten um Verständnis, dass Umbestellungen nicht möglich sind.

Vorspeise:

*Tagessuppe **oder** Flammfachs mit Rotkohlsalat und Dill-Senfsoße*

Hauptgerichte zur Wahl:

*Gänsekeule mit Beifuß-Jus, Brotcroûtons, Maronen,
Kirschrotkohl, Marzipanapfel und Kartoffelklößen* 48,50 €

oder

Hirschbraten mit Wacholdersoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen 44,00 €

oder

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Blattsalaten 41,00 €

oder

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße, Pommes Frites und Blattsalaten 46,50 €

oder

*Gemüse Cous Cous mit gerösteten Pinienkerne **vegan*** 32,50 €

oder

Wolfsbarsch auf Spinat mit Basmatireis, Weißweinssoße 41,00 €

oder

Hirschragout mit Preiselbeeren dazu hausgemachte Kartoffelbällchen 43,00 €

Dessert:

*Tagesdessert **oder** hausgemachtes Vanilleeis mit Beerengrütze*

Kinder

Fischstäbchen mit Reis und Gemüse 12,00 €

Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse 12,00 €

Kinderpommes 6,00 €